

## ANALISIS PENGEMBANGAN USAHA FANNY CAKE ' N BAKERY SALATIGA

Katarina Suryati<sup>1</sup>, Arief Sadjiarto<sup>2</sup>

162014021@student.uksw.edu<sup>1</sup>, rifsad@staff.ukw.edu<sup>2</sup>

Program Studi Pendidikan Ekonomi Fkip Universitas Kristen Satya Wacana

### ABSTRAK

Kewirausahaan merupakan upaya untuk memanfaatkan peluang dengan penerapan kreativitas dan inovasi dalam pengembangan usaha. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui pengembangan usaha *Fanny cake n' bakery* dalam melakukan kreativitas dan inovasi pada usahanya agar tetap bertahan dan mampu bersaing. Data diperoleh dari wawancara dengan beberapa narasumber. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa (1) kreativitas diperlukan dalam usaha yang berkaitan dengan mengembangkan ide terhadap produk seperti bentuk produk, (2) inovasi berkaitan dengan mengkombinasikan bahan, jenis dan varian produk, serta penambahan tampilan kreatif, (3) pengembangan usaha berkaitan dengan pengaplikasian kreativitas dan inovasi dengan memperhatikan unsur-unsur dalam pengembangan usaha.

Kata kunci: Kewirausahaan, Kreativitas, Inovasi, Pengembangan Usaha.

---

### Info Artikel

Diterima: 24 Mei 2018

Disetujui: 22 September 2018

Dipublikasikan: 1 Oktober 2018

### PENDAHULUAN

Seorang wirausaha akan berhasil menghadapi tantangan secara umum pada jaman modern saat ini harus mempunyai jiwa kewirausahaan yang kreatif dan inovatif, terutama pada kondisi saat ini tentu dibutuhkan wirausaha yang berkualitas, yang mempunyai wawasan luas, pandangan lebih maju, mengikuti perkembangan, keterbukaan terhadap rencana serta gagasan baru. Dalam memanfaatkan peluang, seorang wirausaha setidaknya telah memiliki sikap kreatif dan inovatif. Dalam menerapkan ide kreatif dan inovatif dibutuhkan usaha yang sungguh-sungguh, tekun, konsisten, dan penuh motivasi yang tinggi. Sehingga para pengusaha bekerja keras dengan segala kemampuannya terhadap harapan usaha yang dijalankan dapat bertahan ditengah perubahan situasi dan kondisi yang berubah secara cepat. Menurut Thomas W. Zimmerer dalam Suryana (2011:1), menyatakan bahwa kewirausahaan merupakan penerapan kreativitas dan inovasi untuk menyelesaikan masalah serta upaya untuk memanfaatkan peluang yang ada. Pendapat tersebut sejalan dengan Mulyadi Nitisusastro (2010:29), menyatakan bahwa kewirausahaan merupakan bakat wirausaha yang meliputi kemauan dan rasa percaya diri, fokus pada sasaran, pekerja keras, berani mengambil risiko, berani mengambil keputusan, berani gagal, dan berani memikul tanggungjawab. Seorang wirausaha harus mampu mengembangkan bakat dan jiwa kewirausahaan sehingga usahanya dapat dikembangkan dan mampu untuk bersaing serta dapat memanfaatkan peluang yang ada dengan usaha yang didirikan.

Wirausaha yang modern mempunyai keahlian khusus dalam menciptakan sesuatu baru, dan terbuka terhadap pengalaman yang baru. Salah satu usaha *cake* yang sedang berkembang di Kota Salatiga adalah *Fanny Cake ' n Bakery*. Dalam menghadapi persaingan yang kuat membuat *Fanny Cake ' n Bakery* ini melakukan kreasi dan inovasi pada produksinya sehingga sampai sekarang masih bertahan. Tindakan yang kreatif dan inovasi dalam berwirausaha ini perlu dikembangkan kembali pada *Fanny Cake ' n Bakery* sehingga mampu bertahan dan bersaing. Agar dapat berkembang, bertahan dan mampu bersaing pada *Fanny Cake ' n Bakery* menciptakan jenis dan rasa *cake ' n*

*bakery* yang berbeda. Hal yang harus dilakukan oleh *Fanny Cake 'n Bakery* adalah dengan melakukan pengembangan usaha dengan berkreasi dan berinovasi. Rumusan masalahnya adalah: Bagaimana pengembangan usaha pada *Fanny Cake 'n Bakery* dalam melakukan kreasi dan inovasi terhadap hasil *cake 'n bakery* agar tetap bertahan dan mampu bersaing? Secara khusus penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengembangan usaha *Fanny Cake 'n Bakery* dalam melakukan kreasi dan inovasi pada usahanya agar tetap bertahan dan mampu bersaing.

## **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan penelitian kualitatif. Sugiyono (2012:7) mengemukakan bahwa metode penelitian kualitatif merupakan sistem penelitian yang berdasarkan pada prinsip *postpositivisme*, penggunaannya untuk analisis dalam kondisi keadaan yang saintifik yaitu peneliti adalah sebagai instrumen utama, teknik pengumpulan data diperoleh secara triangulasi, analisis data bersifat induktif/kualitatif, serta hasil analisis kualitatif lebih terfokus pada makna daripada generalisasi.

Tahap pengumpulan data menggunakan observasi, wawancara, dan dokumentasi. Wawancara dilakukan secara mendalam terhadap fokus permasalahan, yaitu pengembangan usaha yang berdaya kreativitas dan inovasi dengan menggunakan panduan wawancara yang isinya mengenai pertanyaan diperuntukan kepada narasumber. Narasumber meliputi 1). Ibu Iin selaku pengusaha *Fanny cake n' bakery* dengan topik wawancara seputar sejarah dan perkembangan usaha yang kreatif dan inovasi. 2). Yuni selaku karyawan dengan topik wawancara seputar usaha dengan daya kreativitas dan inovasi. 3). Nurul dan Cahya selaku konsumen dengan topik wawancara tanggapan terhadap hasil produk kreatif dan inovasi dari *Fanny cake n' bakery*. Verifikasi data menggunakan triangulasi. Teknik analisis data pada penelitian ini menggunakan cara interaktif yang dikembangkan oleh Miles dan Huberman. Penarikan kesimpulan pada penelitian ini diverifikasi selama penelitian berlangsung.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Kewirausahaan dalam pengembangan usaha yang kreativitas dan inovasi pada *Fanny cake n' bakery***

Pada umumnya kewirausahaan hanya dapat dilaksanakan pada pengalaman langsung di lapangan serta adanya keahlian khusus yang dimilikinya, dengan demikian kewirausahaan tidak mampu diberikan kepada orang lain. Sebagai seorang pengusaha dapat disebut sebagai seorang wirausaha apabila dia menanggung segala risiko yang terjadi dalam usahanya.

*Fanny cake n' bakery* banyak belajar dari pengalamannya mengikuti kursus membuat kue. Pengalaman tersebut didapatkan dalam waktu yang singkat dengan memanfaatkan waktu weekend dan saat libur kerja. Setelah mendapatkan pengalaman *Fanny cake n' bakery* membuat sendiri dan disediakan untuk keluarga, sahabat, dan tetangga. Banyaknya yang menyukai akhirnya mengembangkan potensi yang dimiliki dengan membuka toko. Hal yang dilakukan *Fanny cake n' bakery* tersebut sesuai dengan Po Abas, dkk (2011:53), menyatakan bahwa prinsip berwirausaha meliputi berani memulai, semangat, berdaya kreatif dan inovatif, sabar, tekun, optimis, bertindak dengan penuh perhitungan pada pengambilan risiko, ambisius, tanggap terhadap pasar, melakukan bisnis dengan standar etika, mandiri, jujur, dan peduli dengan kondisi. Hal ini bertujuan untuk wirausaha agar memiliki jiwa kewirausahaan, sehingga usahanya dapat dikembangkan dan mampu untuk bersaing serta dapat memanfaatkan peluang yang ada dengan usaha yang didirikan.

Pada pengembangan usaha tentunya dikaitkan dengan daya kreativitas dan inovasi pada produknya. Perkembangan *Fanny cake n bakery* juga dibuktikan dengan bertambah besarnya usaha untuk kebutuhan produksi dan outlet yang bertambah, dalam jangka tiga tahun, Roti Ceria mampu membuka outlet cabang pada tahun 2018 di Jalan Pattimura Salatiga.

### **Kreativitas pada *Fanny cake n bakery***

Seorang pengusaha umumnya memiliki daya kreasi agar dalam usaha yang dikelolanya menjadi berkembang. Memahami kreativitas akan memberikan dasar yang kuat untuk mengembangkan sebuah usaha dalam berwirausaha agar usahanya tetap bertahan dan mampu bersaing. Menurut Zimmerer dalam Rusdiana (2014:95), menyatakan bahwa kreativitas merupakan kemampuan untuk mengembangkan gagasan baru dan menciptakan cara baru untuk melihat masalah dan kesempatan.

Kreativitas yang dilakukan *Fanny cake n bakery* yaitu dengan mengembangkan ide yang kreatif. Ide tersebut menciptakan produk baru yang berbeda dengan bentuk yang unik dan menarik. Penciptaan produk baru tersebut sudah dilakukan dengan melihat penjualan yang ikut berpengaruh terhadap produk yang baru. Penciptaan produk baru tersebut sesuai dengan pendapat Zimmerer dalam Alma (2007:71), menyatakan bahwa kreativitas merupakan keahlian untuk mengembangkan gagasan baru serta menciptakan cara baru dalam mengetahui peluang ataupun problem yang dihadapi. Kemampuan tersebut meliputi kemampuan untuk menciptakan hal atau produk baru, kemampuan untuk membuat kombinasi, dan kemampuan untuk seseorang dalam mengembangkan sesuatu yang berbeda dengan yang lain.

Memang tidak semua varian produk yang baru diterima oleh konsumen tetapi *Fanny cake n' bakery* akan terus mencoba menawarkan produk itu kepada konsumen sehingga konsumen mau untuk membeli dan mencobanya. Kreativitas yang dilakukan dengan mengubah bentuk tidak hanya bulat dan lonjong tetapi ada bentuk yang seperti nanas. Dalam membuat produk baru *Fanny cake n' bakery* melakukan kombinasi dengan pengaplikasian tampilan serta *topping* yang akan membuat tampilan produk berbeda dengan yang lain. Pengaplikasian ini juga berdasarkan oleh selera dan kebutuhan konsumen yang saat ini sedang banyak dicari.

### **Inovasi pada *Fanny cake n bakery***

Pada dasarnya dalam berbisnis yang inovasi merupakan inovasi yang sederhana dan fokus hanya melakukan atau membuat prestasi berbeda. Berkaitan dengan inovasi yaitu merupakan keahlian dalam penerapan solusi kreatif terhadap masalah dan kesempatan. Berfikir inovasi berkaitan pada tindakan mempelajari suatu masalah secara lebih dalam pemikiran. Inovasi memerlukan pengetahuan dan kemurnian berwirausaha. Menurut Suharyadi, dkk (2007:92), menyatakan bahwa inovasi adalah kemampuan untuk menerapkan kreativitas dalam rangka pemecahan masalah dan menemukan peluang (*doing new thing*).

*Fanny cake n' bakery* terus melakukan inovasi dengan penciptaan produk baru dan melakukan perubahan pada setiap varian *cake n' bakery*nya. Inovasi yang didapatkan dari pengadopsian dengan melihat hasil kursus membuat kue sehingga dapat diterapkan di usahanya sendiri. Biasanya adopsi ini berkaitan dengan tampilan dan rasa *cake n' bakery* dari toko-toko yang lainnya. Selain mengadopsi dari luar, *Fanny cake n' bakery* juga mengadopsi ide untuk berinovasi dari para pelanggannya, karena pelanggan ingin menemukan tampilan dan produk yang baru pada *Fanny cake n' bakery*. Pengadopsian tersebut sesuai dengan pendapat Hurley and Hult dalam Kusumo (2006:22), menyatakan bahwa inovasi sebagai sebuah sistem dari perusahaan untuk menyesuaikan dalam lingkungan yang aktif. Dengan demikian dari wirausaha diharapkan untuk dapat menemukan pandangan baru, ide-ide baru dan memasarkan produk yang inovasi dalam meningkatkan mutu pelayanan yang memuaskan.

Inovasi yang terdapat pada *Fanny cake n' bakery* berkaitan dengan mengkombinasikan bahan yang alami. Pada *Fanny cake n' bakery* telah membuat produk dari bahan yang alami seperti *snack* atau makanan kecil yang terbuat dari bahan dari waluh, wortel, sawi, seledri, dan bayam. Produk baru tersebut merupakan hasil inovasi dari *Fanny cake n' bakery*. *Snack* atau cemilan tersebut dibuat memanjang dan dinamakan stik. Inovasi yang akan dilakukan *Fanny cake n' bakery* adalah membuat inovasi donat bakar yang banyak dicari oleh konsumen. Inovasi yang dibuat tentunya dengan melihat

peluang yang ada sehingga usaha dapat berkembang. Oleh karena itu, seorang pengusaha harus memiliki keahlian khusus dalam menciptakan suatu produk yang baru dengan pemikiran yang inovatif.

### **Pengembangan usaha *Fanny cake n' bakery***

Pengembangan usaha berarti usaha yang akan dibangun merupakan bagian dari entitas usaha yang sudah ada sebelumnya. Menurut Pandji Anoraga (2007:66), menyatakan bahwa pengembangan suatu usaha adalah tanggung jawab dari setiap pengusaha atau wirausaha yang membutuhkan pandangan kedepan, motivasi dan kreativitas. Aktivitas yg dilakukan dalam pengembangan usaha bertujuan untuk menciptakan dengan cara mengembangkan dan mentransformasi berbagai sumber daya menjadi barang/jasa yg diinginkan konsumen.

Pengembangan usaha yang sudah dilakukan oleh *Fanny cake n' bakery* adalah dengan melakukan kreatif dan inovasi terhadap produk yang dihasilkan. Dalam menciptakan suatu produk yang baru dibutuhkan cara untuk mengembangkan berbagai sumber daya menjadi barang hasil produk yg dibutuhkan konsumen. Dari hasil tersebut akan meningkatkan penjualan dan usaha dapat berkembang. Dengan memperhatikan serta menjalankan unsur yang ada dalam pengembangan usaha, *Fanny cake n' bakery* telah berhasil sehingga usahanya dikenal masyarakat. Unsur tersebut meliputi:

a. Unsur Internal:

1. Keinginan wirausaha untuk meningkatkan usahanya menjadi lebih berkembang.
2. Memiliki cara dan teknik dalam memproduksi barang.
3. Merancang anggaran sesuai dengan tujuan.

b. Unsur Eksternal:

1. Memperhatikan informasi dari luar.
2. Memperoleh pinjaman dana dari luar.
3. Mengetahui lingkungan sekitar usaha.
4. Harga dan kualitas yang bisa digunakan untuk memperoleh produk berkualitas dan harga yang ekonomis.
5. Lingkup produk yang bervariasi.

Pada kenyataanya unsur eksternal poin nama dan harga berpengaruh bagi konsumen dalam pembelian sehingga konsumen merasa kesulitan dalam melakukan pembelian. *Fanny cake n' bakery* tentunya memiliki rencana yang diinginkan yaitu ingin membuka toko lagi sehingga dapat mengembangkan potensi yang dimilikinya. Dorongan, motivasi, dan belajar dari pengalaman membuat *Fanny cake n' bakery* mampu bertahan dan bersaing dengan pengusaha *cake n' bakery* lainnya.

### **SIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan hasil dan pembahasan penelitian, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Kreativitas pada *Fanny cake n' bakery* berkaitan dengan jenis dan varian yang berbeda. Dengan banyaknya pilihan terhadap jenis varian produk *cake* membuat konsumen tidak merasa bosan.
2. Inovasi yang dilakukan oleh *Fanny cake n' bakery* adalah dengan berinovasi pada tampilan produk dan kombinasi pada bahan alami seperti jenis stik yang dibuat dari olahan waluh, wortel, sawi, bayam, dan seledri.
3. Pengembangan usaha yang dilakukan dengan penerapan kreativitas dan inovasi. Penerapan unsur dalam pengembangan usaha sudah dilakukan sehingga *Fanny cake n' bakery* mampu bertahan dan bersaing dengan pengusaha lainnya. Tetapi pencantuman nama dan harga di rak pada tiap varian belum dilaksanakan sehingga konsumen merasa kesulitan.

Saranbagi *Fanny cake n' bakery* perlu mempertahankan kualitas produknya dan pelayanan kepada konsumen serta perlu menambahkan nama dan harga pada rak di setiap varian produk. Sedang bagi penelitian selanjutnya diharapkan dapat menambahkan indikator dalam kewirausahaan.

#### **DAFTAR PUSTAKA**

- Alma, Buchori. 2010. *Kewirausahaan: untuk Mahasiswa dan umum*. Bandung: Alfabeta.
- Anoraga, Pandji. 2007. *Pengantar Bisnis: Pendekatan Bisnis dalam Era Globalisasi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Hadiyati, Ernani. 2016. "Kreativitas dan Inovasi Berpengaruh Terhadap Kewirausahaan Usaha Kecil Keramik Dinoyo Malang". *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan Volume 1, No. 3, September 2012*.
- Kusumo, A. 2006. *Bluesea*. Bandung: Alfabeta.
- Nitisusastro, Mulyadi. 2010. *Kewirausahaan & Manajemen Usaha Kecil*. Bandung: Alfabeta.
- Rusdiana. 2014. *Kewirausahaan Teori dan Praktik*. Bandung: CV Pustaka Setia.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan : Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Suharyadi. 2007. *Kewirausahaan: Membangun Usaha Sukses Sejak Usia Muda*. Jakarta: Salemba Empat.
- Suherman, Eman. 2010. *Bussiness Entrepreneur*. Bandung: Alfabeta.
- Sunarya, PO. Abas, dkk. 2011. *Kewirausahaan*. Yogyakarta: ANDI.
- Wahab, Deden A, dkk. 2012. "Kreativitas dan Inovasi Penentu Kompetensi Pelaku Usaha Kecil Di Wilayah Jawa Barat". *Jurnal Volume 11, Number 2012*.
- <http://salatiga.go.id/tentang-salatiga/keadaan-geografis/> diakses Minggu, 15 April 2018 (12.33)